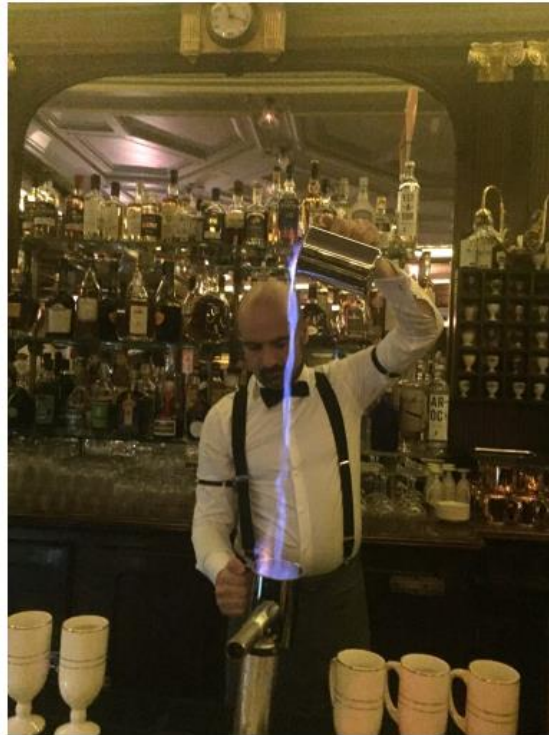


13
MARS
2018

Expérience de pairing au bar à cocktails du Gallopin

GRETAGARBURE // GLOU-GLOU, Lieux de vie, lieux de vin // 0



Cocktail Blazer flambé préparé par Stanislas Jouenne dit Stan © Greta Garbure

Savez-vous ce qu'est le pairing ? On pourrait traduire littéralement « un assemblage par paires ». C'est comme un accord mets et vin mais dans le cas présent, c'est un accord pensé entre un plat et un cocktail.

C'est le pari audacieux que, 100 ans après l'ouverture du bar du Gallopin (attenant à la brasserie éponyme, fondée en 1876), la maison tente avec brio : **imaginer la rencontre entre la cuisine bourgeoise française et l'art des cocktails avec une sélection de spiritueux 100% français.**

Bien sûr, on peut seulement venir y boire un verre après le travail ou déguster un cocktail en amoureux dans cette belle salle à l'ambiance Belle-Époque avec sa verrière 1900 qui s'ouvre sur un jardin intérieur et ses boiseries victoriennes d'époque en acajou de Cuba. Mais on peut aussi les associer avec les incontournables de la carte de la brasserie : oreiller de la Belle Aurore, tête de veau sauce ravigote, haddock poché épinards minute et beurre blanc.

Plus étonnant encore, tous les jeudis a lieu désormais un menu pairing comportant quatre plats et leurs cocktails, tous à base d'un alcool donné (cognac, armagnac, rhum, gin, etc.) d'une seule marque mais pouvant utiliser différents produits de la gamme. Par exemple c'est avec le cognac Camus (VSOP, XO) que s'est inauguré le premier cycle de cette expérience à laquelle j'ai participé. Chaque cycle devrait durer environ deux mois (le cognac jusqu'au 12 avril, puis le gin).



La fine équipe composée de Stanislas Jouenne, Mathieu Scherrer et Paolo Abate © Greta Garbure

Mais présentons la fine équipe : tout d'abord, Stanislas Jouenne, bartender et consultant professionnel, Mathieu Scherrer, le chef exécutif du groupe Mathieu Bucher (six établissements à Paris ou en région parisienne), et Paolo Abate, le directeur de la brasserie et du Moderne, établissement presque mitoyen ouvert à la fin de l'année dernière.

Ils ont longuement réfléchi à ce concept avant de le mettre en place car de l'aveu même de Stanislas « le bar jouxtant le restaurant, c'est un gros travail d'y amener le client ». Et c'est en fait Mathieu Scherrer qui a dû s'adapter à l'exercice en modifiant certains plats en fonction des propositions du barman, la plupart du temps en leur apportant une touche qui fasse relais en bouche. Innovation et créativité de part et d'autre, donc. La préparation des cocktails étant très visuelle, presque un show, cette nouveauté a été très bien accueillie. Car l'intérêt de la démarche, c'est qu'elle fonctionne.

Et si on passait à table ?

Pas toutefois sans rafraîchir mes connaissances à propos du mot « gallopin ». Quelle contenance déjà ? 12,5 cl. Il n'en faut pas plus pour que nous goûtions une bière pression délicieuse en guise d'apéritif, ce qui, avant des cocktails, est paradoxal et ne manque pas de sel. De plus, au Gallopin les gallopins sont en argent, ce qui a la particularité de garder la bière très longtemps très fraîche.



Gallopins © Greta Garbure

Le premier plat qui nous est servi escorte un cocktail « Brongniart » (à la carte), créé en hommage à l'architecte de la Bourse voisine. Il se compose de cognac Camus Borderies VSOP, de vermouth rouge Dolin aux pruneaux, de Noyau de Poissy blanc, de Suze Cocktail Bitters, puis décoré de crustas de cacahuètes, lard et graine de chia. Quant au plat, il s'agit d'un foie gras de canard poêlé avec une compotée de poires et de pruneaux au cognac, réduction de vinaigre au jus de poire et vin blanc. Accord magique, il faut bien le dire.



Brongniart cocktail © Greta Garbure



Foie gras poêlé © Greta Garbure

Nous poursuivons avec une coquille Saint-Jacques sans corail cuisinée avec du beurre demi-sel, de l'échalote ciselée réduite au cognac, des amandes concassées et des grains de raisin noir frais coupés en cubes. Le cocktail baptisé « Jaja » est à base de cognac Camus Borderies VSOP, de riesling brand 2013, zeste de citron jaune, dash de solution saline. La magie opère toujours.



Cocktail Jaja à base de cognac Camus Borderies VSOP et de riesling Brand © Greta Garbure



Coquille Saint-Jacques sans corail, beurre demi-sel, échalote ciselée, cognac, amandes concassées, raisins noir frais en cubes © Greta Garbure

Mais voilà que se prépare le troisième cocktail : cognac Camus Borderies VSOP (comme pour le premier) que vient titiller de la liqueur de noix Denoix Harvard. Dans l'assiette : ris de veau meunière avec des petites pommes de terre rattes, des morilles, des oignons rouges confits et un beurre moussieux noisette. Encore un accord sensationnel.



Cocktail cognac et Denoix © Greta Garbure



Ris de veau meunière, pommes de terre rattes et morilles © Greta Garbure

Enfin, pour clore cette symphonie, voici le dessert : une Tatin pommes et coings avec peu de sucre, un crumble de noix, de la crème Isigny nature non sucrée, le tout surmonté d'un croustillant de feuille de brick.
Et pour l'accompagner le spectaculaire cocktail « Gallopin Blazer » (à la carte) qui est flambé (photo en tête d'article) et se boit chaud. Il est élaboré avec le cognac Camus « Ile de Ré », de l'izarra 54, de la liqueur Saint-Germain et de l'eau. Sincèrement, appréciant plus le salé que le sucré, je me serais volontiers contenter du cocktail comme dessert. Il a d'ailleurs déclenché l'enthousiasme chez les six convives que nous étions mais aussi chez Paolo Abate. Il faut dire que c'est aussi beau à regarder préparer qu'à déguster.



Tarte Tatin pommes et coings © Greta
Garbure

C'est donc une expérience plus que concluante qu'il nous a été donné de vivre en qualité de testeurs.
Pour mémo, cela se passe tous les jeudis.

Réservation absolument obligatoire car il n'y a que 6 places au comptoir mais deux services : de 19 h à 20 h 30 et de 21 h à 22 h 30.

Prix : 55 € par personne.

Bar du Gallopin

40, rue Notre-Dame Sainte-Victoire

75002 Paris

M° Bourse

Tél : 01 42 36 45 38

Ouvert du mardi au samedi, de 18 h à 23 h.

Blandine Vié

